

黄焖鸡酱料厂家 黄焖鸡酱料 华硕调味食品

产品名称	黄焖鸡酱料厂家 黄焖鸡酱料 华硕调味食品
公司名称	山东华硕调味食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	德州南部工业园
联系电话	13326268679 13326268679

产品详情

黄焖鸡的做法：

- 1、需要准备适量鸡腿肉或鸡胸肉，适量洋葱，适量干辣椒，适量蒜，适量干香菇，适量葱，适量姜，适量料酒，适量生抽，适量老抽，适量冰糖，适量盐。
- 2、你需要把干香菇热水泡开，黄焖鸡酱料加盟，鸡腿切块，青椒去籽切滚刀块，蒜切片备用。鸡腿肉放入碗中加入料酒、生抽腌制20分钟。
- 3、锅中倒油，加入姜、小红椒和鸡腿肉，翻炒几分钟，倒入砂锅，再加入香菇水、老抽、冰糖、盐、香菇，黄焖鸡酱料厂家，中火焖煮15分钟。
- 4、加入土豆、洋葱、青椒、金针菇、干辣椒、蒜、百叶焖煮5分钟即可。

黄焖鸡快餐在莒国已成爆发式增长，作为投资小效益高的一种快餐，现在市场上黄焖鸡鱼龙混杂，各种黄焖鸡充斥市场，黄焖鸡酱料批发，但是，整宗黄焖鸡口味，很难迷踪。山东华硕食品是一家集酱料生产加工、酱料贴牌代加工，餐饮调味料研发，营销为一体的现代化企业，拥有一流的产品开发、生产、科研能力。我们生产的各种黄焖鸡酱料指标均符合国家有关部门的相关标准要求，具有工业生产许可证（SC），我们将始终食品安全质量*，食材原料原产地采购为基准，客户满意为立厂之本，黄焖鸡酱料，欢迎广大餐饮经营者来厂参观考察合作。

黄焖鸡酱料·山东华硕食品批发多年，从事生产黄焖鸡酱料和黄焖鸡米饭酱料批发等工作，因口味纯正、物美价廉。受到广大消费者好评！我们生产的各种黄焖鸡酱料指标均符合国家有关部门的相关标准要求，具有工业生产许可证（SC），我们将始终食品安全质量*，食材原料原产地采购为基准，客户满意为立厂之本，欢迎广大餐饮经营者来厂参观考察合作。

黄焖鸡酱料厂家-黄焖鸡酱料-华硕调味食品(查看)由山东华硕调味食品有限公司提供。山东华硕调味食品有限公司位于德州南部工业园。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前华硕调味食品在调味酱中享有良好的声誉。华硕调味食品取得全网商盟认证，标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。华硕调味食品全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。